ACTA N° 74

FECHA: Bogotá, septiembre, 11 de 2025.

HORA: 1:30 a.m. - 2:30 p.m.

LUGAR: Centro integrarte atención externa grupo 4

TEMA: Control de temperaturas en alimentos

ASISTENTES: Personal manipulador de alimentos del centro Integrarte de Atención externa grupo 4

ORDEN DEL DÍA:

Bienvenida e introducción al tema.

1. Riesgos asociados al manejo inadecuado de temperaturas.
2. La temperatura como método de conservación y esterilización.
3. Rangos de seguridad en refrigeración, congelación y cocción.
4. Métodos de control y verificación en la manipulación de alimentos.
5. Preguntas y socialización de experiencias.
6. Definición de compromisos.

Powered by CamScanner

DESARROLLO:

La sesión inició con la contextualización de la importancia del control de temperaturas en los procesos de manipulación de alimentos, recalcando que es uno de los principales métodos de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos **(ETA)**.

1. Riesgos asociados al mal control de la temperatura

Se destacó que mantener alimentos en la **zona de peligro (5 °C – 60 °C)** favorece la multiplicación de bacterias como *Salmonella*, *Escherichia coli* o *Listeria monocytogenes*. Estas pueden duplicar su número cada 20 minutos en condiciones ideales, generando intoxicaciones que afectan gravemente la salud de los consumidores.

Según la Organización Mundial de la Salud, una de cada 10 personas en el mundo enferma anualmente por alimentos contaminados, y muchas de estas enfermedades se relacionan con un deficiente manejo de la temperatura.

2. La temperatura como método de conservación y esterilización

- **Refrigeración (≤ 4 °C):** enlentece el crecimiento microbiano y prolonga la vida útil de los alimentos.
- **Congelación (≤ -18 °C):** detiene el crecimiento de microorganismos, aunque no los destruye, siendo esencial mantener la cadena de frío.
- **Cocción (≥ 75 °C en el centro del alimento):** destruye bacterias patógenas comunes. Por ejemplo, la *Salmonella* muere al alcanzar 72 °C sostenidos por 2 minutos.
- **Mantenimiento en caliente (≥ 60 °C):** evita la proliferación de bacterias en preparaciones listas para consumo.
- **Esterilización industrial (> 100 °C, enlatados o pasteurización UHT):** elimina totalmente microorganismos patógenos y esporas resistentes, garantizando mayor vida útil.

3. Rangos de seguridad

- Refrigerados: **0 °C – 4 °C**.
- Congelados: **-18 °C o menos**.
- Preparaciones calientes: **≥ 60 °C**.
- Cocción segura: **≥ 75 °C en el centro del alimento**.

Powered by CamScanner

4. Métodos de control y verificación

- Uso de termómetros calibrados en almacenamiento, transporte y preparación.
- Registros diarios de temperaturas en refrigeradores, congeladores y baños maría.
- Rotación de productos bajo el principio **PEPS** (Primero en entrar, primero en salir).
- Reporte inmediato de fallas en los equipos de refrigeración o cocción.

Al cierre de la capacitación se subrayó que la aplicación rigurosa de estas medidas no solo garantiza la inocuidad de los alimentos, sino que también protege la salud de los beneficiarios del servicio.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar control y registro diario de temperaturas en equipos de refrigeración, congelación y distribución caliente	Tecnólogo de alimentos Manipuladores de alimentos	Durante la ejecución del convenio

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 07 de octubre de 2025con el tema Almacenamiento adecuado y rotación de productos.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Control de temperaturas en alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: Santa Fe 3. Fecha y hora: 11/09/2025 - 1:30 Pm - 2:30 Pm

4. Nombre responsable: 5. Dependencia responsable:

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Gladys Claudia Mendoza	CC	24157277	CIAE G4	Aux. cocina	No Aplica	mendoza claudia 662@gmail.com	3197233101	Claudia M.
2	Jessica Pineros	CC	1073024025	CIAE G4	Aux. cocina	No Aplica	jessicapinero711@gmail.com	3219843745	Jessica Pineros
3	Jonathan Bohorquez	CC	1023875486	CIAE G4	S. generales	No Aplico	jonathanjaviervm@gmail.com	3150628524	
4	Dayana Beltran Sierra	CC	1121299180	CIAE G4	Servicios Generales	No Aplica	dayanabeltran0628@gmail.com	3118298765	Dayana B.S.
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner